ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№04 (36) ФЕВРАЛЬ 2008

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

фуршетный стол



ISSN 1819-9488









Дорогие друзья!

Так сложилось, что День защитника Отечества и 8 Марта обязательно отмечают в рабочем коллективе. Сначала женщины поздравляют мужчин-коллег, потом мужчины – женщин. И чествования, как правило, не ограничиваются вручением цветов и подарков, а переходят в теплое дружеское застолье. Накрыть стол без отрыва от производства – дело непростое. Выручает фуршет: быстро, просто и не надо потом мыть посуду.

Именно поэтому мы и решили выпустить «фуршетный» номер накануне столь любимых всеми праздников.





Продолжается конкурс на лучшее блюдо для детского праздника, победитель которого получит блендер с вакуумной системой MR 6550 фирмы Braun. А еще трем участникам, приславшим интересные рецепты, достанутся пароварки Braun. Итоги конкурса будут подведены после 15 марта 2008 года.

Желаем удачи.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

*

полезный совет



канапе ассорти



ЧТО НУЖНО:

2	батона белого хлеба
150 г	сливочного масла
по 1	*пучку петрушки и укропа*
1	зубчик чеснока
1	кочан салата айсберг
0,5	лимона
2 ст. л.	майонеза
1 ст. л.	кетчупа
3	веточки кинзы
по 1	помидору и огурцу
2–3	редиски
2	сваренных вкрутую яйца
100 г	сыра моццарелла
по 100 г	различной рыбной и мясной нарезки
•	маслины без косточек

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 40
1 порция: 108,7 ккал,
белки – 3,4 г, жиры – 6,3 г, углеводы – 9,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить масло для овощных канапе.** Петрушку и укроп вымыть, *обсушить и мелко нашинковать*. Чеснок очистить и измельчить. Смешать 3 ст. л. сливочного масла с чесноком и зеленью.

2 **Приготовить масло для рыбных канапе.** Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить и тонко нарезать. Натереть на мелкой терке цедру лимона, из мякоти выжать сок. Смешать 3 ст. л. масла с измельченным салатом, цедрой и соком лимона.

Приготовить масло для мясных канапе. Кинзу вымыть, обсушить и измельчить. В майонез добавить кетчуп и кинзу. Перемешать.

3 Вымыть помидор, огурец и редис. Нарезать огурец полукружьями, *помидор, яйца, редис, маслины и сыр* моццареллу – тонкими кружками. Мясные изделия и рыбу нарезать небольшими кусочками.

4 С белого хлеба снять корку. Нарезать мякоть длинными продольными пластинами толщиной 4–5 мм.

5 Треть пластин намазать тонким слоем масла с чесноком, треть – маслом с лимоном, оставшийся хлеб – майонезом с кетчупом.

6 Уложить на пластины подготовленные закуски и нарезать хлеб порционными кусочками.

грибы, фаршированные сыром

ЧТО НУЖНО:

250 г шампиньонов
50 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
1 большой кусок белого хлеба
4 ст. л. тертого пармезана
4 пера зеленого лука

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 10
1 порция: 127 ккал,
белки – 2,7 г, жиры – 6,2 г, углеводы – 15,1 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы вымыть, аккуратно удалить ножки. Противень смазать маслом, выложить на него грибные шляпки чашечкой вверх.

2 **Приготовить начинку.** В сковороде растопить сливочное масло, выдавить в него чеснок и прогреть 1 мин. Добавить раскрошенный хлеб. Готовить, помешивая, 2 мин. Переложить в миску, всыпать тертый пармезан и измельченный зеленый лук. Приправить солью и перцем, перемешать. Разогреть духовку до 200 °С. Ложкой наполнить каждый гриб начинкой и запекать 10 мин., пока грибы не станут мягкими, а начинка не приобретет золотистый цвет.



помидоры с козьим сыром



ЧТО НУЖНО:

250 г помидоров черри
150 г козьего сыра
3 ст. л. сливок жирностью 22%
2 веточки базилика

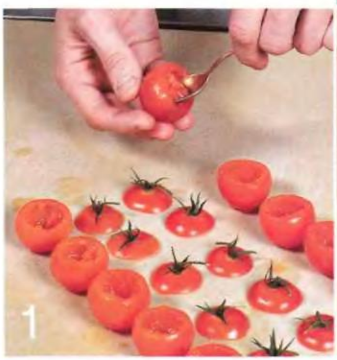
Время приготовления: 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 67,3 ккал,
белки – 4,6 г, жиры – 4,9 г, углеводы – 1,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, острым ножом срезать верхушки с плодоножкой и отложить. С помощью чайной ложки из томатов удалить сердцевину.

2 Базилик вымыть и мелко нарезать. Сыр растереть со сливками и смешать с базиликом.

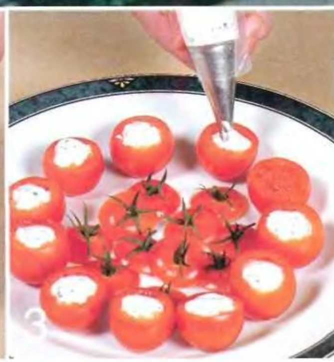
3 Переложить смесь в кулинарный мешок и с его помощью наполнить помидоры начинкой. Накрыть верхушками.



1



2



3









оладьи с гуакамоле и креветками





ЧТО НУЖНО:

Для оладий:

- **2** стакана муки
- **1** стакан молока
- **0,5** стакана воды
- **2** яйца
- • щепотка соли
- • растительное масло для обжаривания

Для начинки:

- **20** замороженных крупных креветок
- **1** авокадо
- • сок 1 лайма
- • несколько капель соуса табаско
- **1** красная луковица
- **1** помидор
- **4** веточки кинзы
- • соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 20
1 порция: 139,5 ккал,
белки – 4,1 г, жиры – 7,5 г, углеводы – 13,9 г

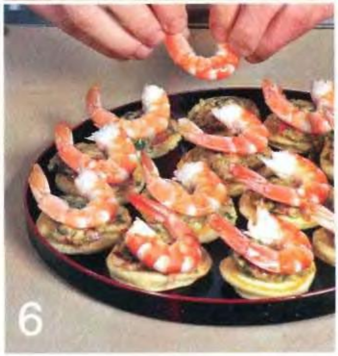
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить маленькие оладьи.** Отделить желтки от белков. Желтки взбить с солью, добавить муку и постепенно, помешивая, влить молоко и воду. Белки взбить в крутую пену и аккуратно ввести в тесто.

2 На сковороде разогреть растительное масло, ложкой выкладывать тесто и порциями обжаривать оладьи по 2 мин. с каждой стороны.

3 Авокадо разрезать пополам и вынуть косточку. Очистить плод от кожуры. Помидор и зелень вымыть. Лук очистить. Авокадо, помидор и лук нарезать произвольно.

4 Переложить нарезанные овощи и зелень в чашу кухонного комбайна, добавить сок лайма и соус табаско, приправить солью, перцем и измельчить.



5 Креветки отварить в подсоленной воде, 5 мин. Отбросить на дуршлаг, остудить и очистить от панциря, оставляя хвостики.

6 Оладьи разложить на блюде. Поместить на каждый по 1,5 ч. л. пасты из авокадо, украсить креветкой.

тартинки с помидорами черри

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 20
1 порция: 80,4 ккал,
белки – 1,1 г, жиры – 5,9 г, углеводы – 5,5 г









ЧТО НУЖНО:

250 г готового слоеного теста
10 красных помидоров черри
10 желтых помидоров черри
50 г оливок без косточек
0,5 пучка петрушки
1 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. оливкового масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Оливки мелко порезать. Петрушку вымыть и измельчить. В ступке или блендере растереть оливки и петрушку с лимонным соком и оливковым маслом.

2 Помидоры вымыть и разрезать каждый пополам.

3 Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать квадратами, 6 х 6 см. Положить в центр каждого по 1 ч. л. оливковой пасты и по 2 половинки помидоров. Поместить на смазанный маслом противень и запекать 10 мин. при 180 °С.

KENWOOD CHEF. ЧТО БЫ ВЫДУМАТЬ?





Кухонная машина **KENWOOD CHEF*** создана для кулинарного творчества на тему здоровой пищи. Эта кухонная машина сочетает в себе все возможные функции от комбайна до мясорубки и соковыжималки. Мощный двигатель, металлический корпус, более 30 многофункциональных насадок: **KENWOOD CHEF** — это любовь на всю жизнь.



КУХОННАЯ МАШИНА KENWOOD CHEF: ВАШ ЛИЧНЫЙ ПОВАР.

KENWOOD

ГОТОВИТЬ – ЭТО УДОВОЛЬСТВИЕ

ТЕХНОСИЛА (495) 777-8-777

ЭЛЬДОРАДО (495) 5-000-000

ЭТО (495) 642-99-87

ГОРБУШКИН ДВОР (495) 737-74-74

ЭКСПЕРТ www.expertonline.ru

СТОКМАНН (495) 785-25-00

Консультации по телефону
(495) 250-61-73
www.kenwood.su


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

рулет с рикоттой, ветчиной и шпинатом



ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана муки
- **0,5** стакана манной крупы
- **3** яйца
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **1** небольшая луковица
- **750 г** свежезамороженного измельченного шпината
- **750 г** сыра рикотты
- **2** зубчика чеснока
- **0,5** стакана тертого сыра пармезана
- **14** полосок сырокопченой ветчины
- **80 г** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

Время подготовки: 2 ч. 10 мин.
Приготовления: 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 562,4 ккал,
белки – 28 г, жиры – 38,8 г, углеводы – 25,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Залить в **Термосервирователь Tupperware®** горячую воду, положить шпинат, накрыть крышкой и оставить размораживаться.

2 В **замесочном блюде «Веселый кулинар» (3,5 л)** смешать просеянную муку с манной крупой. Вбить 2 яйца, перемешать **ложкой для смешивания**. Продолжая вымешивать, постепенно влить воду из **мерного кувшинчика (500 мл) «Веселый кулинар»**. Вымесить мягкое эластичное тесто, накрыть крышкой и оставить в теплом месте на 2 ч.

3 Лук и чеснок очистить и измельчить по отдельности в **измельчителе «Без хлопот»**. Разогреть в сотейнике оливковое масло, обжарить лук, 5 мин. Добавить размороженный шпинат, перемешать, накрыть крышкой и готовить 2 мин. Остудить.

4 Рикотту протереть **на терке «Макарена» Tupperware®** в большую чашу. Добавить яйцо, чеснок и пармезан, приправить солью и перцем.

5 Тесто раскатать на **подложке Tupperware®** в тонкий пласт. Выложить на него полоски ветчины, рикотту и начинку из шпината. Разровнять поверхность силиконовым скребком.

6 Свернуть в рулет и поместить на противень, накрытый **силиконовым ковриком**. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин.

КСТАТИ

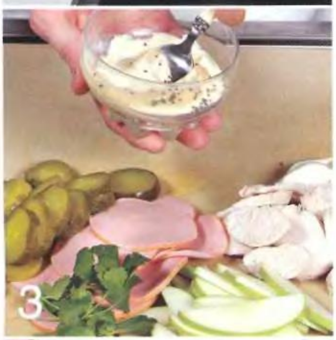
Замесочное блюдо «Веселый Кулинар»
от Tupperware® прекрасно сочетается с другими изделиями этой серии. Вставив в отверстие крышки терку или соковыжималку, можно натереть в тесто цедру и шоколад или выжать сок цитрусовых. Кроме того, крышка с отверстием в центре предотвращает разбрызгивание теста, если вы используете миксер.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
FARM FRITES
Самый вкусный картофель!









канапе с картофельными дольками и шариками

ЧТО НУЖНО:

Для канапе с картофельными дольками:

0,5 (375 г) упаковки картофельных долек с кожурой Farm Frites
50 г филе сельди
50 г слабосоленой семги
1 свежий огурец
0,5 красной луковицы
• горсть листьев кресс-салата
2 ст. л. творожного сыра
1 ч. л. хрена
2 веточки укропа

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 40 шт.
1 штука: 39,4 ккал,
белки – 2 г, жиры – 1,4 г, углеводы – 4,7 г

Для канапе с шариками из картофельного пюре:

0,5 (225 г) упаковки картофельных шариков Farm Frites
50 г вареного куриного мяса
50 г колбасы
0,5 зеленого яблока
1 соленый огурец
1 ст. л. крупнозернистой горчицы
1 ст. л. майонеза
• каперсы
• растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 25 шт.
1 штука: 57,3 ккал,
белки – 1,7 г, жиры – 3,6 г, углеводы – 4,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить канапе с картофельными дольками.** Сельдь и семгу порезать кусочками, лук – мелкими кубиками. Огурец нарезать кружками. Листья кресс-салата и укроп вымыть и измельчить. В миске тщательно смешать творожный сыр, хрен, кресс-салат, лук и укроп.

2 Картофельные дольки Farm Frites приготовить любым рекомендованным на упаковке способом. Выложить на блюдо. На картофельные дольки поместить подготовленные закуски, закрепить шпажками, сверху положить по 0,25 ч. л. творожной массы.

3 **Для канапе с шариками из картофельного пюре** куриное мясо нарезать небольшими кусочками, колбасу – тонкими ломтиками, огурец – кружками, яблоко – тонкими дольками. В миске смешать майонез и горчицу.

4 Разогреть на сковороде растительное масло и обжарить со всех сторон картофельные шарики Farm Frites в течение 7 мин., до золотистой корочки. На шпажки нанизать готовые картофельные шарики, кусочки куриного мяса, колбасы и овощей. Разложить на блюде. В середину блюда поместить небольшую салатницу с соусом.

КСТАТИ

Используйте для фуршетов замороженные картофельные изделия. Ведь это так просто: быстро приготовить – запечь в духовке, обжарить на сковороде, во фритюре – и подать необходимое количество порций.







рулеты с семгой, сыром и красным перцем

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** белого хлеба
- **50 г** сливочного масла
- **50 г** сыра с голубой плесенью
- **1** красный сладкий перец
- **100 г** пармезана
- **1 ст. л.** очищенных грецких орехов
- **1 ст. л.** коньяка
- **100 г** копченой семги
- • кочан салата-латука
- **150 г** зелени (укроп, петрушка, зеленый лук)

Время приготовления: 40 мин. + 2 часа
Порций: 16
1 порция: 444,5 ккал,
белки – 17,6 г, жиры – 20,9 г, углеводы – 46,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С хлеба снять корку, острым ножом разрезать мякоть вдоль на очень тонкие пласты.

2 **Сделать начинку для сырного рулета.** В миске взбить масло, добавить сыр с голубой плесенью и измельченные грецкие орехи. Перец очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину, мякоть порезать мелкими кубиками. Пармезан натереть на терке, соединить с перцем и добавить в массу. Влить 1 ст. л. коньяка и тщательно перемешать.

3 Хлебные пластины промазать сырной начинкой ровным слоем, дать постоять 10 мин.

4 Аккуратно свернуть пластины в рулет. Завернуть рулеты в пищевую пленку и поставить в холодильник минимум на 2 ч. Перед подачей порезать ломтиками.

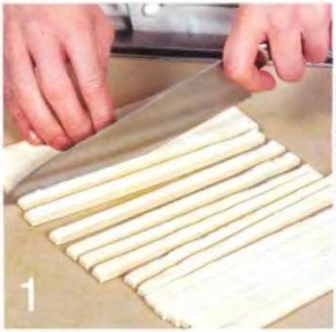
5 **Сделать начинку для рыбного рулета.** Зелень и листья салата-латука вымыть и опустить на 2 мин. в кипящую воду, отбросить на дуршлаг. Дать стечь всей воде, затем убрать на 15 мин. в холодильник. Когда зелень остынет, взбить миксером вместе с маслом.

6 Пласты хлеба смазать половиной получившейся смеси. Сверху уложить тонко нарезанные ломтики семги и еще раз смазать маслом с зеленью. Свернуть в рулет, завернуть в пленку и поставить в холодильник.

Перед подачей нарезать ломтиками.



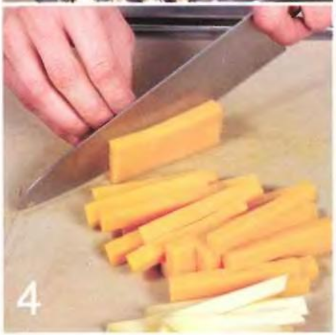

СПОНСОР РЕЦЕПТА
ROBERT ROTHSCHILD
FARM







закусочные палочки и хлебные спиральки с соусами





ЧТО НУЖНО:

250 г готового слоеного теста
по 1 ч. л. черного и красного перца
2 ст. л. кунжутных семян
2 ст. л. оливкового масла
по 2 красного и зеленого перца
4 черешка сельдерея
2 огурца
1 большая морковка
1 пучок зеленого лука
200 г желтого и оранжевого сыра чеддер
300 г колбасы разных сортов
по 200 мл различных соусов-дипов от **Dips & Bread Dippers**

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 40
1 порция: 223 ккал,
белки – 8,8 г, жиры – 12,1 г, углеводы – 19,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать длинными полосками шириной 1–1,5 см.

2 Противень смазать 1 ст. л. оливкового масла. Закрутить каждую полоску спиралью вокруг деревянных палочек, выложить на противень, сбрызнуть оставшимся маслом, обсыпать кунжутными семенами. Часть спиралек посыпать черным перцем, часть – красным. Выпекать 10 мин. при 200 °С.

3 Овощи очистить и вымыть. Из перцев удалить сердцевину. Нарезать все овощи тонкими палочками длиной 6–8 см.

4 Сыр порезать брусками такой же длины.



5 Колбасу нарезать широкими полосками и нанизать волнами на шпажки.

6 Соусы переложить в салатницы и подать вместе с хлебными палочками, овощами, сыром и колбасой на шпажках.

КСТАТИ

Неизменным успехом на фуршетах пользуются нарезанные свежие овощи, хлебные и сырные палочки. Но к ним приходится готовить различные соусы, что отнимает много времени и сил. Мы советуем воспользоваться уже готовыми соусами-дипами от компании Robert Rothschild Farm, среди которых есть такие кулинарные шедевры, как дип из артишоков, сыра и шпината или дип из зеленого лука с хреном. Ну и, конечно, к любому блюду подойдет дип из высушенных на солнце помидоров, печеного перца и базилика.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

СТОКМАНН



фаршированные перцы



ЧТО НУЖНО:

- **4–5** сладких перцев разного цвета
- **150 г** свежих лисичек
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** пучок петрушки
- **150 г** моцареллы
- **1** стакан риса арборио
- **1** стакан тертого сыра эмменталь
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 35 мин. + 3 часа
Порций: 20
1 порция: 565,3 ккал,
белки – 23,7 г, жиры – 31,8 г, углеводы – 46 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис отварить до готовности и дать ему полностью остыть. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Моцареллу нарезать небольшими кубиками.

2 Перцы вымыть, срезать верхушку и удалить сердцевину. Лук и чеснок очистить и измельчить. Лисички вымыть, обсушить и порезать небольшими кусочками. В сотейнике разогреть 2 ст. л. растительного масла и обжарить лук и чеснок, 4 мин. Добавить грибы и готовить на среднем огне 10 мин. Посолить, поперчить по вкусу.

3 Выложить остывший рис в большую миску, добавить получившуюся смесь и петрушку. Перемешать.

4 Положить кубики моццареллы и тертый эмменталь. Еще раз тщательно перемешать.

5 Нафаршировать рисово-сырной смесью перцы, уплотняя начинку с помощью ложки. Фарш должен заполнять перцы очень плотно. Поместить перцы на блюдо, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2–3 ч.

6 Перед подачей нарезать перцы кружками толщиной 1–1,5 см.

КСТАТИ

Это блюдо можно приготовить и с другими начинками, например с мясным фаршем. Но какую бы начинку вы ни выбрали, будьте уверены – в гастрономе «Стокманн» вы всегда найдете широкий ассортимент свежих овощей и мяса.



фуршетный суп

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** креветок в панцирях
- **2** луковицы
- **1** морковка
- **2 ст. л.** томатной пасты
- **500 мл** сливок жирностью 20%
- **50 мл** коньяка
- **3 ст. л.** растительного масла
- • соль, перец по вкусу
- **3** сладких перца разного цвета

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 20
1 порция: 151,4 ккал,
белки – 9,4 г, жиры – 11 г, углеводы – 3,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде, 3 мин. Отбросить на дуршлаг и дать остыть. Очистить от голов и панцирей. Панцири и головы сложить в сухую сковороду и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин. Лук и морковь очистить и крупно порезать. В кастрюле разогреть 1 ст. л. масла и обжарить овощи, 4 мин. Добавить креветочные панцири и головы, готовить 2 мин.

2 Влить коньяк и поджечь его. Когда коньяк прогорит, добавить в кастрюлю томатную пасту и 1 стакан воды. Варить на небольшом огне 2 ч, время от времени подливая горячую воду.

3 Процедить суп через сито, с силой прижимая гущу ложкой или пестиком. Вернуть кастрюлю с биском на огонь, довести до кипения.

4 Сливки довести до кипения, но не кипятить. Тонкой струйкой влить их в суп, приправить солью и перцем, дать закипеть и сразу же снять с огня.

5 Пока варится биск, перцы вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Положить на противень, сбрызнуть оставшимся растительным маслом и запечь в разогретой до 200 °С духовке, 20 мин. Переложить перцы в миску, накрыть и дать остыть, после чего снять с них кожицу.

6 По отдельности нарезать перцы маленькими кусочками. Приправить солью и перцем. На дно очень маленьких стаканчиков разложить по 1 ч. л. нарезанных перцев. Сверху налить биск и украсить креветкой.





закусочные крекеры

ЧТО НУЖНО:

Для крекеров с сыром с голубой плесенью, грушей и грецкими орехами

- **15** квадратных крекеров
- **3** груши
- **150 г** сыра с голубой плесенью
- **3 ст. л.** сливочного сыра
- **100 г** очищенных грецких орехов
- пучок кресс-салата

Для крекеров с курицей и грейпфрутом

- **15** квадратных крекеров
- **200 г** куриного филе
- **100 г** сливочного сыра (маскарпоне)
- **1** грейпфрут
- **1 ст. л.** растительного масла

Для крекеров с паштетом и маринованным огурцом:

- **4** круглых диетических хлебца
- **5 ст. л.** печеночного паштета
- **8** маринованных огурчиков
- **1** красная луковица

Для крекеров с беконом:

- **15** круглых крекеров
- **2** зубчика чеснока
- **50 г** сливочного масла
- **150 г** нарезанного бекона
- **7** яиц

Время приготовления: 1 час
Количество: 60 шт.
Крекеры с сыром. 1 шт.: 143,4 ккал, белки – 5 г, жиры – 9,4 г, углеводы – 9,7 г
Крекеры с курицей. 1 шт.: 87,5 ккал, белки – 3,2 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 6,3 г
Крекеры с паштетом. 1 шт.: 63,2 ккал, белки – 1,7 г, жиры – 3,2 г, углеводы – 6,9 г
Крекеры с беконом. 1 шт.: 127,4 ккал, белки – 2,4 г, жиры – 10,6 г, углеводы – 5,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить крекеры с грушей и сливочным сыром.** Груши вымыть и нарезать на тонкие дольки, сыр с голубой плесенью – на ломтики. Грецкие орехи порубить ножом. Салат промыть и разобрать на листики.

2 На крекеры поместить немного творожного сыра, затем положить сыр с голубой плесенью.

3 В сыр вдавить кусочки грецких орехов. Сбоку положить дольку груши. Украсить листиком кресс-салата.

4 **Приготовить крекеры с курицей и грейпфрутом.** Куриное филе нарезать на тонкие ломтики. Грейпфрут очистить и вырезать мякоть из пленок.

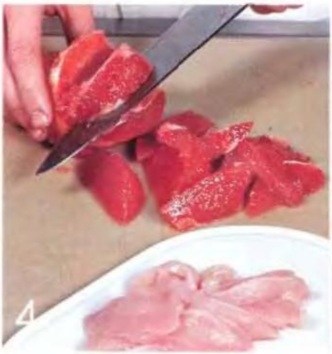
5 В сковороде нагреть растительное масло и обжарить филе с двух сторон по 5–6 мин. Приправить солью и перцем, остудить.

6 Ровной полоской намазать крекеры сливочным сыром, сверху наискосок положить ломтик куриного филе и накрыть долькой грейпфрута.



















7 **Приготовить крекеры с паштетом и маринованным огурцом.** Лук очистить и тонко нарезать. Огурцы разрезать пополам.

8 Хлебцы разрезать на 4 части. На каждую часть с помощью кулинарного мешка выложить немного паштета.

9 В середину поместить половинку огурца срезом вверх. Украсить кусочком лука.







10 **Приготовить крекеры с беконом.** Чеснок мелко нарезать, добавить в сливочное масло и взбить.

11 Яйца сварить вкрутую, остудить и разрезать вдоль на 2 части. Длинные пластины бекона разрезать поперек пополам.

12 Крекеры намазать чесночным маслом, накрыть кусочками бекона и половинкой яйца.

КСТАТИ

Закуски на крекерах – самый простой и эффектный способ накрыть фуршетный стол. Особенно сейчас, когда в любом магазине можно купить недорогое и достаточно разнообразное по вкусу и форме тонкое печенье. Выкладывать на крекеры можно все, что угодно. Только не забывайте промазывать печенье или хлебец чем-нибудь пастообразным, чтобы закуска не сваливалась в лучшем случае на пол, а в худшем – на костюм гостя.

крекеры с курагой и медом



ЧТО НУЖНО:

15	крекеров
30 шт.	кураги
100 мл	сливок жирностью 35%
3 ст. л.	меда

Время приготовления: 15 мин.
Количество: 15 шт.
1 штука: 92,1 ккал,
белки – 1,9 г, жиры – 2,3 г, углеводы – 15,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу вымыть, опустить в кипящую воду и варить 3 мин. Отбросить на дуршлаг и выложить на бумажные салфетки.

2 Сливки взбить до пышной, густой пены. Переложить в кулинарный мешок с широкой рельефной насадкой. С его помощью выложить взбитые сливки на крекеры в форме колечка.

3 Положить сверху по 2 шт. кураги и полить небольшим количеством меда.











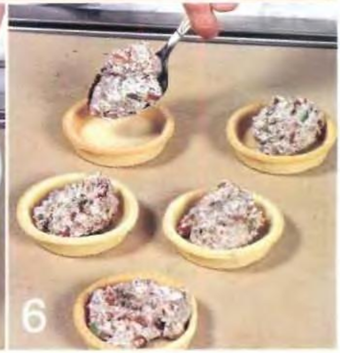












корзиночки со сладкой начинкой

ЧТО НУЖНО:

40 готовых корзиночек

Для марципановой начинки:

200 г сахарной пудры
200 г миндаля
1 белок
1 ч. л. ликера
• несколько капель лимонного сока
4 консервированных персика
50 г клюквы
1 ст. л. сахара

Для шоколадно-апельсиновой начинки:

100 мл сливок жирностью 35%
150 г горького шоколада
150 г цукатов
• цедра 0,5 апельсина
5 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 20 мин.
Количество: 40 шт.
1 штука: 132,2 ккал,
белки – 3,2 г, жиры – 7,4 г, углеводы – 13,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить марципановую массу.** Миндаль опустить в кипящую воду на 4 мин., затем отбросить на дуршлаг и снять кожицу. Обжарить ядра, постоянно помешивая, на сухой сковороде, 3 мин. Затем измельчить в муку.

2 Взбить белок с сахарной пудрой, лимонным соком и ликером. Перемешать с орехами.

3 Полученную массу переложить в блендер и взбить до однородной пасты.

4 Персики вынуть из банки, обсушить на салфетке и нарезать на тонкие дольки. Клюкву промыть, обсушить на салфетке и присыпать сахаром. Наполнить марципановой массой половину корзинок. Сверху положить дольки персика и украсить ягодами клюквы.

5 **Приготовить шоколадно-апельсиновую начинку.** Сливки взбить до густой пены. Шоколад натереть на крупной терке. Цукаты нарезать ножом. В миске соединить взбитые сливки, две трети натертого шоколада и апельсиновой цедры, цукаты и сахарную пудру.

6 Все тщательно перемешать и разложить по оставшимся корзиночкам. Сверху посыпать тертыми шоколадом и цедрой.

бриоши с бананами









ЧТО НУЖНО:

300 г	муки
150 г	сливочного масла
10 г	дрожжей
0,5 ч. л.	соли
4	яйца
1 ч. л.	сахара
40 мл	молока
2	банана
2 ст. л.	меда
60 г	грецких орехов
3 ст. л.	сахарной пудры

Время приготовления: 3 часа
Количество: 16 шт.
1 штука: 334 ккал,
белки – 7,1 г, жиры – 17,9 г, углеводы – 36,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять, добавить дрожжи, разведенные в молоке, яйца, соль и сахар. Замесить тесто. Добавить размягченное сливочное масло и вымесить гладкое тесто. Накрыть и оставить в теплом месте на 1,5 ч. Обмять и переставить в холодильник на 1 ч. Разделить тесто на 16 частей и скатать в шарики. Уложить их на противень, накрытый пергаментом. Оставить на 30 мин. Выпекать 10 мин. при 250 °С, затем уменьшить температуру до 180 °С и печь еще 10 мин.

2 Бананы очистить и нарезать кружками. Орехи измельчить, смешать с медом и бананами.

3 У готовых булочек надрезать верхушку и вынуть часть мякиша. Наполнить начинкой. Посыпать сахарной пудрой.

профитроли с шоколадным кремом

Время приготовления: 35 мин. + 30 мин.
Количество: 30 шт.
1 штука: 153,2 ккал,
белки – 2,1 г, жиры – 12,0 г, углеводы – 9,2 г









ЧТО НУЖНО:

60 г сливочного масла
100 г муки
2 яйца

Для шоколадного крема:
200 г шоколада
2 ст. л. молока
1,5 ст л. сливочного масла
1 яйцо
200 мл сливок жирностью 35%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейнике растопить масло, добавить 150 мл воды и довести до кипения. Всыпать муку. Снять смесь с огня и хорошо взбить. Охладить, 10 мин. Яйца взбить и постепенно добавить в тесто. Разогреть духовку до 220 °С. Смазать водой противень. Тесто переложить в кулинарный мешок и выложить на противень в виде маленьких шариков. Выпекать 10 мин., затем снизить температуру до 190 °С и выпекать еще 20–25 мин.

2 **Приготовить шоколадную начинку.** На водяной бане растопить шоколад и сливочное масло, влить молоко и перемешать до образования однородной массы. Добавить яйцо и продолжать мешать до загустения. Перелить в миску и убрать в холодильник на 30 мин. Сливки взбить и смешать с охлажденной шоколадной смесью.

3 Профитроли остудить на решетке. Затем надрезать и с помощью кондитерского мешка начинить шоколадным кремом.



где купить

• Tupperware
единая справочная,
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

• TM Farm Frites
сети супермаркетов и гипермаркетов России, Украины и Белоруссии,
www.farmfrites.ru

• Соусы Robert Rothschild Farm
«Азбука вкуса», «Волконский», «Глобус Гурме», МегаЦентр «Италия», «Морозко», «Стокманн», «Экспошоп «Кэш энд Кэрри» на Красной Пресне, «Седьмой континент»
www.bravizzi.ru www.epicure.ru

• ТЦ «Калинка-Стокманн»
Смоленская площадь, д. 3,
тел. (495) 974-01-22

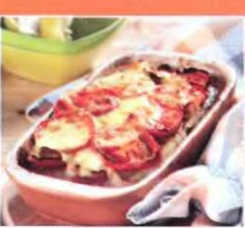
• ТЦ «Стокманн»
ТК «МЕГА-Теплый Стан»,
41-й км МКАД,
тел. (495) 974-01-22;
ТК «МЕГА-Химки», г. Химки, 8-й мкр.,
тел. (495) 974-01-22;
ТК «МЕГА-Белая Дача», 14-й км МКАД,
тел. (495) 974-01-22













ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 04(36), февраль 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 216 250 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.